

GIDA MÜHENDİSLİĞİ A.B.D. 2025/2026 BAHAR Y.Y. LİSANSÜSTÜ DERS PROGRAMI

Ders Saat	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
09.00 – 09.45					GMD 5214 - Gıda Stabilitesi, Prof.Dr. Özlem Tokuşoğlu
09.55 – 10.40	<p>GMD 6214 - Et kal. Belirleme ve geliş. Yeni tek. (DR), Prof.Dr. Semra Kayaardı</p> <p>GMD 5210 - Fermantasyon Mikrobiyolojisi, Doç.Dr. Nural Karagözlü</p> <p>GMD 5274 - Gıdaların Sindirimi ve İn vitro Sindirimi, Dr.Öğr.Üy. Müzeyyen Berkel Kaşıkçı</p> <p>GMD 6207 - Et Ürünleri İşleme Teknolojisi (DR), Doç.Dr. Müge Uyarcan</p>	<p>GMD 5218 - Fonksiyonel Gıdalar ve Yeni Ürün Geliştirilmesi, Prof. Dr. Özlem Çağındı</p> <p>GMD 6212 - Özel gıdalar mikrobiyolojisi (DR), Doç.Dr. Nural Karagözlü</p>	<p>GMD 5258 – Biyoprosesler, Dr.Öğr.Üy. Seval Dağbağlı</p> <p>GMD 5248 - Kanatlı eti işleme teknolojisi, Dr.Öğr.Üy. Aytunga Bağdatlı</p> <p>GMD 5256 - Gıdalarda Isısal İşlemler, Dr.Öğr.Üy. İsmail Eren</p> <p>GMD 5242 - Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi, Doç. Dr. Aslı Akpınar</p>	<p>GMD 5104 - Temel Gıda Mikrobiyolojisi Uygulama Teknikleri, Doç.Dr. Nural Karagözlü</p> <p>GMD 6217 - Uygulamalı Mikrobiyoloji (DR.), Doç.Dr. Aslı Akpınar</p>	<p>GMD 5214 - Gıda Stabilitesi, Prof.Dr. Özlem Tokuşoğlu</p> <p>GMD 6206 - İleri Gıda Kimyası (DR), Prof.Dr. Neriman Bağdatlıoğlu</p>
10.50 – 11.35	<p>GMD 6214 - Et kal. Belirleme ve geliş. Yeni tek. (DR), Prof.Dr. Semra Kayaardı</p> <p>GMD 5210 - Fermantasyon Mikrobiyolojisi, Doç.Dr. Nural Karagözlü</p> <p>GMD 5274 - Gıdaların Sindirimi ve İn vitro Sindirimi, Dr.Öğr.Üy. Müzeyyen Berkel Kaşıkçı</p> <p>GMD 6207 - Et Ürünleri İşleme Teknolojisi (DR), Doç.Dr. Müge Uyarcan</p>	<p>GMD 5218 - Fonksiyonel Gıdalar ve Yeni Ürün Geliştirilmesi, Prof. Dr. Özlem Çağındı</p> <p>GMD 6212 - Özel gıdalar mikrobiyolojisi (DR), Doç.Dr. Nural Karagözlü</p>	<p>GMD 5258 – Biyoprosesler, Dr.Öğr.Üy. Seval Dağbağlı</p> <p>GMD 5248 - Kanatlı eti işleme teknolojisi, Dr.Öğr.Üy. Aytunga Bağdatlı</p> <p>GMD 5256 - Gıdalarda Isısal İşlemler, Dr.Öğr.Üy. İsmail Eren</p> <p>GMD 5242 - Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi, Doç. Dr. Aslı Akpınar</p>	<p>GMD 5104 - Temel Gıda Mikrobiyolojisi Uygulama Teknikleri, Doç.Dr. Nural Karagözlü</p> <p>GMD 6217 - Uygulamalı Mikrobiyoloji (DR.), Doç.Dr. Aslı Akpınar</p>	<p>GMD 5214 - Gıda Stabilitesi, Prof.Dr. Özlem Tokuşoğlu</p> <p>GMD 6206 - İleri Gıda Kimyası (DR), Prof.Dr. Neriman Bağdatlıoğlu</p>
11.45 – 12.30	<p>GMD 6214 - Et kal. Belirleme ve geliş. Yeni</p>	<p>GMD 5218 - Fonksiyonel Gıdalar ve Yeni Ürün Geliştirilmesi, Prof. Dr. Özlem Çağındı</p>	<p>GMD 5258 – Biyoprosesler, Dr.Öğr.Üy. Seval Dağbağlı</p>	<p>GMD 5104 - Temel Gıda Mikrobiyolojisi Uygulama Teknikleri, Doç.Dr. Nural Karagözlü</p>	<p>GMD 6206 - İleri Gıda Kimyası (DR), Prof.Dr. Neriman Bağdatlıoğlu</p>

	<p>tek. (DR), Prof.Dr. Semra Kayaardı</p> <p>GMD 5210 - Fermantasyon Mikrobiyolojisi, Doç.Dr. Nural Karagözlü</p> <p>GMD 5274 - Gıdaların Sindirimi ve İn vitro Sindirimi, Dr.Öğr.Üy. Müzeyyen Berkel Kaşıkçı</p> <p>GMD 6207 - Et Ürünleri İşleme Teknolojisi (DR), Doç.Dr. Müge Uyarcan</p>	<p>GMD 6212 - Özel gıdalar mikrobiyolojisi (DR), Doç.Dr. Nural Karagözlü</p>	<p>GMD 5248 - Kanatlı eti işleme teknolojisi, Dr.Öğr.Üy. Aytunga Bağdatlı</p> <p>GMD 5256 - Gıdalarda Isısal İşlemler, Dr.Öğr.Üy. İsmail Eren</p> <p>GMD 5242 - Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi, Doç. Dr. Aslı Akpınar</p>	<p>GMD 6217 - Uygulamalı Mikrobiyoloji (DR.), Doç.Dr. Aslı Akpınar</p>	<p>GMD 5216 - Gıda Biyoaktifleri, Prof.Dr. Özlem Tokuşoğlu</p>
ÖĞLE TATİLİ					
13.30 – 14.15	<p>GMD 5208 - Gıdalarda Renk Analiz Yöntemleri, Prof.Dr. Bülent Ergönül</p> <p>GMD 5202 – Et Mikrobiyolojisi ve Hijyen, Doç.Dr. Müge Uyarcan</p> <p>GMD 5252 Depolama Teknikleri Prof. Dr. Ergun Köse</p> <p>GMD 5212 - Süt ve Süt Ürünleri Mikrobiyolojisi, Doç. Dr. Aslı Akpınar</p>	<p>GMD 5254 - Gıda Endüstrisinde Sanitasyon Prensipleri, Prof.Dr. Semra Kayaardı</p> <p>GMD 5204 - Gıda Analizlerinde Kromatografik Yöntemler, Prof.Dr. Neriman Bağdatlıoğlu</p> <p>GMD 5244 - Katı Yağ Üretim Teknikleri, Prof. Dr. Pelin Günc Ergönül</p> <p>GMD 5250 - Çikolata ve Şekerli Ürünler Teknolojisi, Prof.Dr. Bülent Ergönül</p> <p>GMD 5206 - Gıda Kaynaklı Patojenler, Doç.Dr. Nural Karagözlü</p>	<p>GMD 5260 - Gıda Tekstürü ve Değerlendirme Yöntemleri, Doç.Dr. Nazlı Savlak</p> <p>GMD 5246 - Gıda San. Isısal Olmayan Yeni Muhafaza Teknikleri, Doç. Dr. Tuncay Yılmaz</p> <p>GMD 6202 - Gıda kalite kontrolünde enzimatik yöntemler (DR), Dr.Öğr.Üy. Seval Dağbağlı</p> <p>GMD 5898 – Gıda Endüstrisinde Yalın Üretim ve Yönetim, Dr.Öğr.Üy. Ceyda Söbeli</p> <p>GMD 5272- Gıda Gamları Analiz Yöntemleri ve Gıda Endüstrisinde Kullanımları, Dr. Öğr. Üyesi Zeynep Aksoylu Özbek</p> <p>GMD 5240 Gıda işl. İçme ve kullanma suları, Prof.Dr. Bülent Ergönül</p>	<p>GMD 5102 - İstatistiksel Yöntemler, Dr.Öğr.Üy. İsmail Eren</p>	<p>GMD 5216 - Gıda Biyoaktifleri, Prof.Dr. Özlem Tokuşoğlu</p>

14.25 – 15.10	<p>GMD 5208 - Gıdalarda Renk Analiz Yöntemleri, Prof.Dr. Bülent Ergönül</p> <p>GMD 5202 – Et Mikrobiyolojisi ve Hijyen, Doç.Dr. Müge Uyarcan</p> <p>GMD 5252 Depolama Teknikleri Prof. Dr. Ergun Köse</p> <p>GMD 5212 - Süt ve Süt Ürünleri Mikrobiyolojisi, Doç. Dr. Aslı Akpınar</p>	<p>GMD 5254 - Gıda Endüstrisinde Sanitasyon Prensipleri, Prof.Dr. Semra Kayaardı</p> <p>GMD 5204 - Gıda Analizlerinde Kromatografik Yöntemler, Prof.Dr. Neriman Bağdatlıoğlu</p> <p>GMD 5244 - Katı Yağ Üretim Teknikleri, Prof. Dr. Pelin Günç Ergönül</p> <p>GMD 5250 - Çikolata ve Şekerli Ürünler Teknolojisi, Prof.Dr. Bülent Ergönül</p> <p>GMD 5206 - Gıda Kaynaklı Patojenler, Doç.Dr. Nural Karagözlü</p>	<p>GMD 5260 - Gıda Tekstürü ve Değerlendirme Yöntemleri, Doç.Dr. Nazlı Savlak</p> <p>GMD 5246 - Gıda San.İsısal Olmayan Yeni Muhafaza Teknikleri, Doç. Dr. Tuncay Yılmaz</p> <p>GMD 6202 - Gıda kalite kontrolünde enzimatik yöntemler (DR), Dr.Öğr.Üy. Seval Dağbağlı</p> <p>GMD 5898 – Gıda Endüstrisinde Yalın Üretim ve Yönetim, Dr.Öğr.Üy. Ceyda Söbeli</p> <p>GMD 5272- Gıda Gamları Analiz Yöntemleri ve Gıda Endüstrisinde Kullanımları, Dr. Öğr. Üyesi Zeynep Aksoylu Özbek</p> <p>GMD 5240 Gıda işl. İçme ve kullanma suları, Prof.Dr. Bülent Ergönül</p>	<p>GMD 5102 - İstatistiksel Yöntemler, Dr.Öğr.Üy. İsmail Eren</p>	<p>GMD 5216 - Gıda Biyoaktifleri, Prof.Dr. Özlem Tokuşoğlu</p>
15.20 – 16.05	<p>GMD 5208 - Gıdalarda Renk Analiz Yöntemleri, Prof.Dr. Bülent Ergönül</p> <p>GMD 5202 – Et Mikrobiyolojisi ve Hijyen, Doç.Dr. Müge Uyarcan</p> <p>GMD 5252 Depolama Teknikleri Prof. Dr. Ergun Köse</p> <p>GMD 5212 - Süt ve Süt Ürünleri Mikrobiyolojisi, Doç. Dr. Aslı Akpınar</p>	<p>GMD 5254 - Gıda Endüstrisinde Sanitasyon Prensipleri, Prof.Dr. Semra Kayaardı</p> <p>GMD 5204 - Gıda Analizlerinde Kromatografik Yöntemler, Prof.Dr. Neriman Bağdatlıoğlu</p> <p>GMD 5244 - Katı Yağ Üretim Teknikleri, Prof. Dr. Pelin Günç Ergönül</p> <p>GMD 5250 - Çikolata ve Şekerli Ürünler Teknolojisi, Prof.Dr. Bülent Ergönül</p> <p>GMD 5206 - Gıda Kaynaklı Patojenler, Doç.Dr. Nural Karagözlü</p>	<p>GMD 5260 - Gıda Tekstürü ve Değerlendirme Yöntemleri, Doç.Dr. Nazlı Savlak</p> <p>GMD 5246 - Gıda San.İsısal Olmayan Yeni Muhafaza Teknikleri, Doç. Dr. Tuncay Yılmaz</p> <p>GMD 6202 - Gıda kalite kontrolünde enzimatik yöntemler (DR), Dr.Öğr.Üy. Seval Dağbağlı</p> <p>GMD 5898 – Gıda Endüstrisinde Yalın Üretim ve Yönetim, Dr.Öğr.Üy. Ceyda Söbeli</p> <p>GMD 5272- Gıda Gamları Analiz Yöntemleri ve Gıda Endüstrisinde Kullanımları, Dr. Öğr. Üyesi Zeynep Aksoylu Özbek</p>	<p>GMD 5102 - İstatistiksel Yöntemler, Dr.Öğr.Üy. İsmail Eren</p>	

			GMD 5240 Gıda işl. İçme ve kullanma suları, Prof.Dr. Bülent Ergönül		
16.15 – 17.00					

- GMD 5102 - İstatistiksel Yöntemler ve GMD 5104 - Temel Gıda Mikrobiyolojisi Uygulama Teknikleri dersleri **lisansüstü zorunlu derslerdir.**